INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUZIONI DI UTILIZZO

MOD. OJEN / OJEN-E

Estimado cliente:

ESP Queremos darle las gracias por haber elegido uno de nuestros productos. El producto que usted ha adquirido, es algo de gran valor, por ello le invitamos a leer detenidamente este pequeño manual, para sacar el máximo partido al aparato.

Gentilissimo cliente:

IT Grazie per avere scelto nostri prodotti. Il prodotto che Lei ha acquisto, ha molto valore, per questo le invitiamo a legere con detaglio questo picolo manuale, per utilizare al máximo il apparecchio.

ADVERTENCIAS GENERALES / *AVVERTENZA GENERALE*

ESP La instalación de la estufa, se tiene que realizar conforme a las reglamentaciones locales, incluidas las que hagan referencia normas nacionales o europeas.
Nuestra responsabilidad se limita al suministro del aparato. Su instalación se debe realizar conforme a los procedimientos previstos para este tipo de aparatos, según las prescripciones detalladas en estas instrucciones y las reglas de la profesión. Los instaladores serán cualificados y trabajarán por cuenta de empresas adecuadas, que se asuman toda la responsabilidad del conjunto de la instalación
¡¡¡IMPORTANTE!!!: Este producto incluye un bote de spray en el interior de la cámara de combustión u horno (en su caso), que debe ser extraido antes de la puesta en funcionamiento del mismo.

IT La instalazione della stufa, si debe realizare in riferimento a le regolazione locali, incluso questi che fanno referenza alle norme nazionale e europea.
La nostra responsabilità si limita al suministro del apparecchio. Sua instalazione si deve realizare in riferimento a procedimenti previsti per questo apparecchio, secondo requisiti detagliati in questa instruzione e le regole de la profesione. I installatori saranno qualificati e lavorano per aziende appropriato, che si assume tutta la responsabilità di tutta la instalazione.
¡¡¡IMPORTANTE!!!: Questo prodotto ha una bombola di spray nell interno della camara di combustione e forno (nell suo caso), che deve essere estrattoprima della operazione dello stesso.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO / DESCRIPZIONE DEL PRODOTTO.

ESP Los manjares más puros y deliciosos de la cocina tradicional, pueden prepararse en estos hornos, concebidos para su uso en interior o exterior bajo techo**

Sus características esenciales son: Doble cámara. Cámara de cocción (horno) y cámara de combustión (hogar).

Varias funciones en un mismo aparato. Función asado al horno y función cocinar a la plancha en la cámara de cocción. Función brasa en la cámara de combustión y función estufa para calefacción.

Denominamos "Sistema Envolvente" al tipo de calentamiento del horno que se produce por el paso del humo por los laterales y superior del horno. Consiste en la circulación del humo por los laterales del mismo, es decir, el humo para llegar a la salida de conexión con el tubo, debe rodear al horno por su parte lateral y pasar por encima del techo.

En este tipo de modelos la depresión provocada por los tubos debe ser mayor, para así forzar al humo a realizar el circuito, lo que nos lleva a usar unos 5-6 metros de tubo.

IT Il cibo più puro e delicioso Della cucina tradizionale, possono prepararse in questi forni, fati peri l suo uso nell interno oppure esterni sotto il tetto**

Le sue characteristiche esenziali sono: Doppia camera. Camera di bolire (forno) e camera di combustione (hogar). Funzione stufa.

Varie funzione nell stesso apparecchio. Funzione di asado al forno e funcione di cucinare alla piastra nella camera di bolire. Funzione di brasa nella camera di combustione e funzione stufa per il riscaldamento.

Lo chiamamo "Sistema Involvente" all tipo di riscaldamento del forno che si produce per il paso dei fumi per i laterali e superiore del forno. È per la ruotazione dei fumi per i laterali dello stesso, voglio dire, il fumo per arrivare alla uscita di conessione con il tubo, deve circondare al forno per la sua parte laterale e pasare sopra il tetto.

In questi tipi di modeli la depresione causata per i tubi deve essere maggiore, er cosi forzare il fumo al rializare il circuito, lo che ci porta a usare da 5-6 metri di tubo.

1. REGULACIONES */REGOLAZIONE*

ESP Para una perfecta regulación de la combustión, el modelo varios tipos de regulaciones. El funcionamiento es el que sigue.

IT Per una perfecta regolazione della combustione, il camino rapresenta tre regolazione. Il funzionamento é il che segue:

1.1 REGULACION DE AIRE PRIMARIO:

ESP Situada justo en el frontal del cajón cenicero, nos permite la regulación de la entrada de oxigeno a la cámara de combustión. Regula el paso del aire a través del cajón de la ceniza y la rejilla en dirección al combustible. El aire primario es necesario para el proceso de combustión.
El cajón de la ceniza se tiene que vaciar con regularidad, para que la ceniza no pueda dificultar la entrada de aire primario para la combustión. A través del aire primario también se mantiene vivo el fuego.

1.1 REGOLAZIONE D'ARIA PRIMARIA:

IT Situato giusto nell frontalle del cassetto cenere, ci permete la regolazione della intrata di assigeno alla camera di combustione. Regola il paso d'aria attraverso il cassetto cenere inserito e la griglia nella direzione al combustibile. L'aria primaria è necesaria per il proceso della combustione.
Il cassetto cenere si deve vuotare con la regolarita, perche il cenere non puo difficoltare la entrata d'aria primario per la combustione. Attraverso l'aria

1. COLOCACION / SUSTITUCION DE ELEMENTOS /COLLOCAMENTO/SUSTITUZIONE DI OGGETI

2.1 CAMARA DE COCCION (HORNO)

ESP Situado en la parte superior de estufa posee una cámara de cocción hermética. La base del horno es de ladrillo refractario (absorbe el calor y lo irradia poco a poco). El calentamiento se produce por el paso del humo por los laterales y superior del horno.

En el techo del horno apreciamos un orificio, que conecta con un pequeño tubo y cuya función es evacuar los gases de cocción, que genera el asado.

2.1 CAMERA DI BOLLIRE (FORNO)

IT Posizionato nella parte superiore della stufa ha una camera di bollire ermetico. La basse del forno è un mattone refrattario (absorve il calore e lo irradia poco a poco). Il riscaldamento si produce per il paso del fumo per i laterali e superiore dello forno.
Nell tetto dell forno apprezziamo un orifizio, che conetta con un picolo tubo e la funzione è evacuare i gas a cottura, che fa il asado.

ESP Para su limpieza cabe resaltar el especial cuidado que se debe tener, puesto que productos agresivos se deterioran la pintura y demasiada agua puede acabar oxidándolo.

IT Per la sua pulizia resalta la espeziale attenzione che si debe avere, perche prodotti agresivi si deteriorano la pittura e troppa aqua può finire ossidando.

ESP En este modelo, el interior del horno esta compuesto por 4 piezas (2 guias, techo y trasera) realizadas en acero inoxidable, que son susceptibles de ser desmontadas para su extracción y facilitar así la limpieza de las mismas.
Para desmontar la piezas, seguiremos el siguiente proceso:

1- Extraer el techo, deslizándolo hacia el exterior.
2- Extraer las guias laterales. Dichas guias están colgadas en 4 soportes. Para desprenderlas hemos de subir la guia y posteriormente tirar de la misma.
3- Por ultimo extraer la trasera que está colgada en dos soportes.

IT Il interno del forno ha 4 parti in aciaio inox (trasera, 2 guide laterali e il tetto) e ci serve per trasformare un forno standart in uno inox. Per quello, prima si deve estrarre le guide di ferro che ha il standart e posteriormente posizionaremo le parti inox. Per il seguente ordine: trasera, guide laterali e tetto.

Per smontare le parti, continuare per la prossima proceso:

1 - estrarre il tetto, scorrendo verso il exterior.

2 - rimuovere le guide laterali. Queste guide sono appesi su 4 supporti. Per rimuoverli, noi dobbiamo caricare la guida e poi tirare il misma.

3 - finalmente estrarre la parte posteriore che è appeso su due supporti.

ESP El horno posee lo siguientes componentes:

IT Il forno ha le seguenti componenti :

- **Termómetro**: Marca la temperatura de cocción del horno. **En ningún caso marca la temperatura de la cámara de combustión**.

- **Termometro** : segna la temperatura di riscaldamento del forno. **In nessun caso segna la temperatura della camera di combustione**. Per la sua installazione faremo lo seguente :

- **Temporizador**: Girando la manecilla , irá haciendo una cuenta atras, en función del tiempo programado

- **Timer:** Girando la mano, sarà fare un account indietro, basato sul tempo pianificato

- **Bandejas**. Realizadas en acero inoxidable. Regulable en varias alturas en función de la ranura de la guia lateral que usemos. Para evitar el deterioro de la misma es aconsejable sacarla cuando no este en uso.

- **Vassoio**. Fatto in aciaio inox. Regolabile in varie alteze in funzione della scanalatura della guida laterale che usiamo. Per evitare il deterioramento della stessa è consigliato estrarre quando non sia in uso.

- **Ladrillos refractarios**. Colocados en la base del horno, su función es absorber el calor e irradiarlo poco a poco.

- **Mattone refractario** . Posizionarsi nella basse del forno, la sua funzione è asorvere il calore e irradiato poco a poco.

2.2 PARRILLA DE ASADOS

ESP La parrilla de asados es una accesorio, que incorpora de serie y que esta situada en la cámara de combustión. Al igual que las bandejas , las parrilla puede colocarse en dos alturas, según las guias. A fin de evitar el deterioro de la misma es aconsejable extraerlla cuando no este en uso.

2.2 BARBECUE DI ASADO

IT La barbecue di asado è un accesorio, che ha di serie e che è situato nella camera di combustione. Lo stesso che con il vassoio, le barbecue possono essere a due alteza, secondo le guide. Con il fine di evitare il deterioramento delle stesse è consigliato estrarre quando non sia in uso.

- **Luz interior**. El modelo posee en el interior una lámpara para la iluminación del horno. Esta lámpara es especial para altas temperaturas. Para encenderla lo haremos mediante un interruptor que hay en la parte superior derecha del lateral.

- **La luce interiore.** Al modello possiede lampada el interni per l'illuminazione di el forno. Questa lampada è speciale per alte temperature. Per attivare questo lo farà attraverso uno switch in alto a destra del lato.

ESP En caso de sustitución de la misma, se deberán desmontar las piezas inoxidables del interior del horno tal y como se ha explicado en el punto anterior y podremos acceder a la lámpara que está unida a la pieza trasera.

IT In caso di sostituzione della stessa, pezzi d'interni di forno in acciaio inox necessario smontare come spiegato al punto precedente e possiamo accedere la lampada che è collegata al pezzo posteriore.

2.3 REGISTRO DE LIMPIEZA.

ESP Con el uso y el paso del tiempo se pueden crear depósitos de hollín en el techo exterior del horno de cocción. Estos depósitos pueden obstruir el tiro y provocar mal funcionamiento del aparato, por lo que se deben eliminar al menos 2-3 veces al año (en función de uso). Lo realizaremos mediante un registro de limpieza que incorpora el aparato y que esta oculto bajo la pieza soporte del termómetro y del temporizador, situado sobre la puerta del horno. Este soporte se debe quitar, para ello simplemente descolgaremos la pieza del frontal, teniendo cuidado de no dañar el bulbo de temperatura del termómetro. Posteriormente desatornillaremos la placa registro, resultando un orificio por el que se puede acceder para la limpieza.

2.3 REGISTRO DI PULIZIA.

IT Con il uso e il paso dell tempo si può creare depositi di fuliggine nell tetto esterno del forno di bollire. Questi depositi possono ostruire il tiraggio e causare male funzionamento del apparecchio, per questo si debono eliminare al meno 2-3 volte al anno (in funzione del uso). Lo faremo atraverso un resgistro di pulizia che ha il apparecchio e che è oculto sotto il anagramma posizionato sopra la porta del forno. Questo anagramma si deve svitare e quando se rimuove si vedra un orifizio in cui si può accedere per la pulizia.

2. OPCIONES / OPZIONI

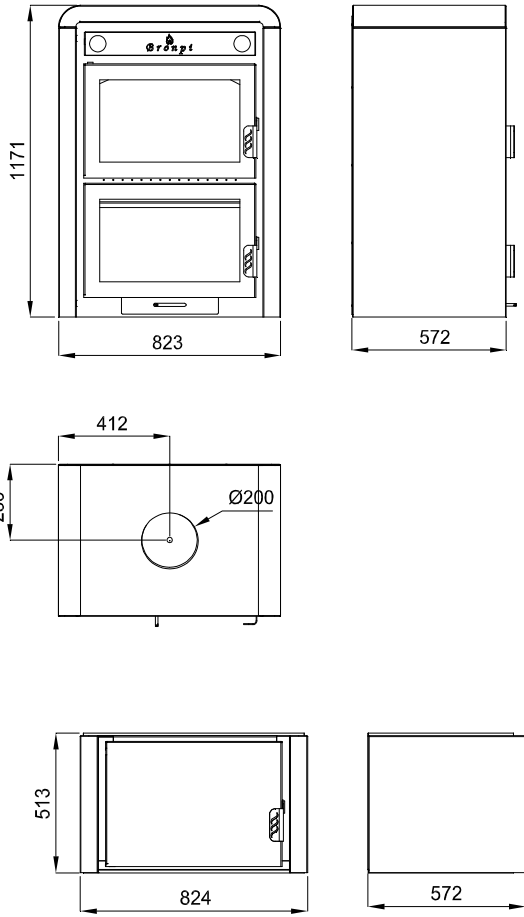
3.1 MUEBLE LEÑERO.

ESP Como opción se puede añadir al horno un mueble-leñero sobre el que ubicaremos el horno. Para ello colocaremos el horno sobre el mueble, haciendo que la parte superior del mueble penetre en la peana del horno y posteriormente centrarlo.

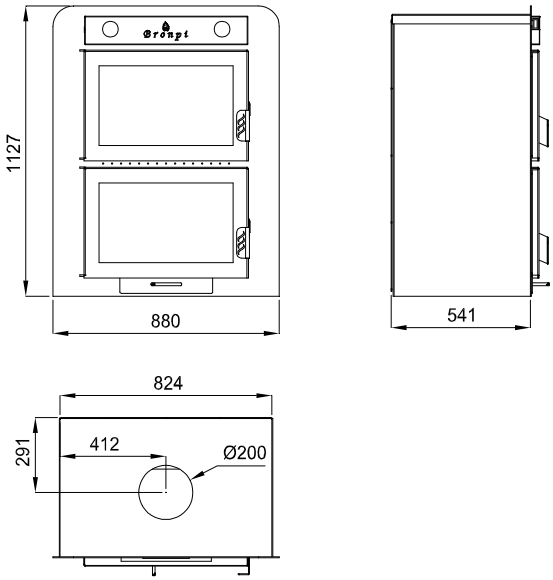
3.1MOBILE DI LEGNO

IT Come opzione si può agiungere al forno un mobile-legno sopra in cui posizionaremo il forno. Per quello posizionaremo il forno sopra il mobile, faciendo che la parte superiore del mobile penetre nella base dell forno e posteriormente centrarlo.

3. CARACTERISTICAS TECNICAS / CARATTERISTICHE TECNICHE



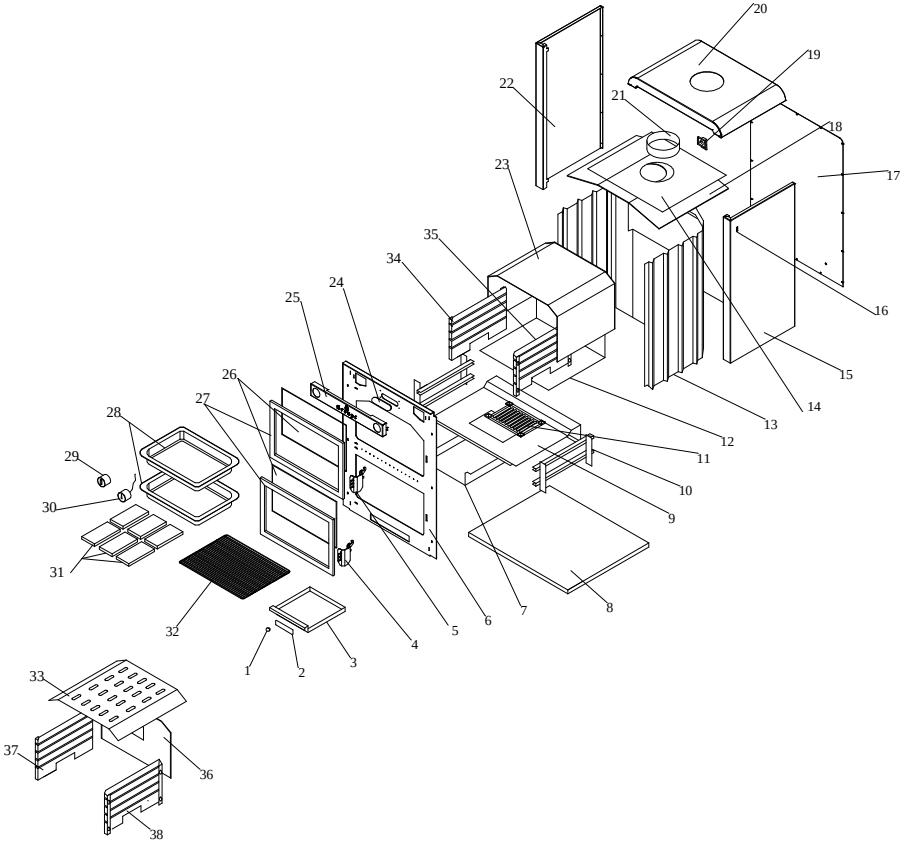
Mueble leñero.
Mobili leñero



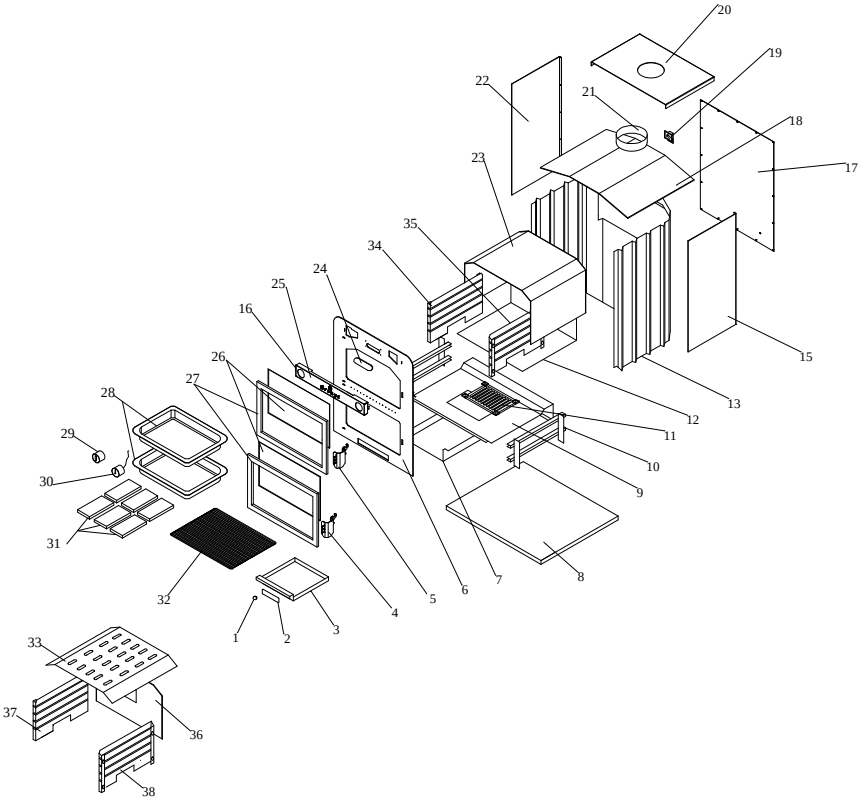
Potencia calorífica *Potenza calorica*	13 kW
Rendimiento *Rendimento*	76 %
Emisiones CO (13% O2) *Emissioni CO (13% O2)*	0.44 %
Temperatura de humos *Temperatura di fumi*	254 ºC
Conducto de humos *Condotto di fumi*	Ø 200 mm
Carga combustible recomendada *Carica di combustibile racommandata*	3.7 Kg/h
Longitud máxima de leña *Longitudine massima di legno*	65 cm
Peso *Peso*	250 / 230 Kg

4. **EXPLOSION /** *EXPLOSSIONE*

MOD. OJEN



MOD. OJEN-E


20
19
22
21
18
23
17
35
34
24
25
16
15
26
27
13
28
12
29
11
30
10
9
31
8
32
7
6
5
4
1
2
3
33
37
36
38

MOD. OJEN

N°	DESCRIPCION	N°	DESCRIPCION
1	Pomo regulación	20	Techo
2	Regulador aire primario	21	Collarín humos
3	Cajon recogecenizas	22	Cámara lateral izda.
4	Maneta	23	Techo horno
5	Maneta horno	24	Registro
6	Frontal	25	Porta relojes
7	Cajonera	26	Cristal
8	Peana	27	Puerta
9	Plano de fuego	28	Bandeja asados inox
10	Guias parrilla asados	29	Temporizador
11	Rejilla fundición	30	Termómetro
12	Base y trasera horno	31	Ladrillo refractario
13	Cuerpo	32	Parrilla de asados
14	Sobretecho	33	Techo horno inox.
15	Cámara lateral dcha.	34	Guia izq. bandeja
16	Interruptor luz	35	Guia dcha. bandeja
17	Cámara trasera	36	Trasera. Inox
18	Techo cuerpo	37	Guia izqda. inox
19	Lámpara horno.	38	Guia drcha. inox

MOD. OJEN-E

N°	DESCRIPCION	N°	DESCRIPCION
1	Pomo regulación	20	Techo
2	Regulador aire primario	21	Collarín humos
3	Cajon recogecenizas	22	Cámara lateral izda.
4	Maneta	23	Techo horno
5	Maneta horno	24	Registro
6	Frontal	25	Porta relojes
7	Cajonera	26	Cristal
8	Peana	27	Puerta
9	Plano de fuego	28	Bandeja asados inox
10	Guias parrilla asados	29	Temporizador
11	Rejilla fundición	30	Termómetro
12	Base y trasera horno	31	Ladrillo refractario
13	Cuerpo	32	Parrilla de asados
14		33	Techo horno inox.
15	Cámara lateral dcha.	34	Guia izq. bandeja
16	Interruptor luz	35	Guia dcha. bandeja
17	Cámara trasera	36	Trasera. Inox
18	Techo cuerpo	37	Guia izqda. inox
19	Lámpara horno.	38	Guia drcha. inox

Los datos incluidos en este manual no son vinculantes.
La empresa se reserva el derecho de aportar modificaciones y mejoras sin ningún preaviso.

I dati inclusive in questo manuale non sono vinculanti.
La azienda si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti senza preaviso.

BRONPI CALEFACCION S.L.
Ctra. Córdoba-Malaga, km 70
Telf. 957 50 27 50 / Fax. 957 59 17 25
Apartado de Correos 255
14900 LUCENA (Córdoba)
e-mail. bronpi@bronpi.com
www.bronpi.com